

GRUPPO



Specialisti della
QUALITÀ
dal 1991

In collaborazione con



Alleati del gusto

Specialisti degli snack surgelati di qualità

About us

Siamo ambasciatori della cucina tradizionale italiana nel mondo.

Utilizziamo materie prime di alta qualità accuratamente selezionate e tecnologie innovative nel rispetto dell'ambiente.

I nostri snack, ad elevato contenuto di servizio, consentono sia all'operatore che al consumatore finale di ottenere in pochi minuti un pasto stuzzicante, saporito e di semplice preparazione.

Prodotti ideali da servire al bar, in locali serali e pub, nei punti di ristoro ma anche a casa per un pasto, un aperitivo o uno spuntino pratico e veloce.

Regaliamo esperienze uniche di gusto!

NOVITA'
2023-2024

I CALDI SURGELATI
Rispo

ESPERIENZA UNICA
SAPORI INNOVATIVI
Per i migliori locali della
ristorazione moderna

LINEA
PREMIUM

NEW

MAC CACIO E PEPE (9% DI PECORINO) - 20 G

PASTA DI SEMOLA
DI GRANO DURO
PRODOTTA IN ITALIA
(CON GRANI U.E. ED EXTRA-U.E.)

PANATURA
SUPER
CROCCANTE E
PROFUMATA

Gli italiani hanno creato il famoso Mac and Cheese negli USA, una star dell'aperitivo. Dopo il successo del nostro Mac and Cheese abbiamo creato una nuova versione "Cacio e Pepe" che riprende la ricetta tradizionale romana per un aperitivo pieno di colore e sapori d'Italia. La croccante e dorata panatura racchiude il ripieno di pasta italiana, con grano duro U.E. ed extra U.E., il pecorino (9%) e il pepe aromatico, creando una sinfonia perfetta nel pieno rispetto della ricetta classica romana, per una straordinaria esperienza culinaria. Delizioso, cremoso, e croccante - il mix giusto che solletica il palato in ogni occasione, dagli antipasti sfiziosi, nelle pizzerie e nei ristoranti, fino agli aperitivi ricchi di gusto, negli American Bar.



PRONTOFORNO

MAC0356



20 g

1 kg x 5

TRIS MINI CROCCHE' PREMIUM CON PATATE ITALIANE (75%) - 20 G

NEW

SENZA PANATURA
MA CON UNA
TEMPURA SUPER
FRIABILE E
CROCCANTE

75 % DI PATATE ITALIANE
CON RIPIENI INNOVATIVI
E GUSTOSI

Il croccchè è il prodotto napoletano per eccellenza e la gastronomia partenopea è ricca di versioni e sapori diversi. Il nostro tris di croccchè con base di patate italiane è pronto a conquistare il mondo e a stupire i clienti delle gastronomie e di tutti i locali di ristorazione.

Tre varianti di gusto con una base comune, le patate italiane (75%), pecorino e grana padano.

La prima: la tradizionale crocchetta partenopea, arricchita dal pepe e dal prezzemolo.

La seconda: un gustoso bocconcino di patate, speck profumato e cremoso gorgonzola.

La terza: uno snack dalla forma tonda, con morbida scamorza.

Questo tris di crocchette è perfetto per accompagnare un aperitivo ricercato o come protagonista di uno sfizioso antipasto nelle pizzerie o ristoranti.



PRONTOFORNO

MIX3271



200°C
5-6 min.



200°C
5 min.

20 g

1 kg x 5

OLIVA CHEDDAR LOVER (15% DI CHEDDAR) - 20 G



SOSTANZIOSO
RIPIENO DI
FORMAGGIO
CHEDDAR (15%)

PANATURA TEX-MEX
SUPER CROCCANTE,
CON UNA PICCANTE
NOTA DI
PEPERONCINO E
PAPRIKA

OLIVA
QUALITATIV
A

L'oliva all'ascolana si veste di modernità. Appetitose olive panate, ripiene di filante e cremoso formaggio Cheddar. Una ricetta della tradizione marchigiana, rivisitata in chiave Usa style. Pronte in pochi minuti e l'esplosione di gusto è assicurata!

PRONTOFORNO

OLIO383



210°C
5 min.



180°C
3 min.



210°C
3 min.

20 g

1 kg x 5

Jalapeños con crema al cheddar (30% di crema al cheddar)

- Il famosissimo peperone messicano si veste di una panatura croccante, che racchiude un morbido e succulento cuore di crema al cheddar. Il suo gusto stuzzica il palato di chi vuole sperimentare sapori d'oltreoceano. Immane per ricreare un perfetto aperitivo in chiave mexican-style piacevolmente piccante!

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 225°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	JAL0338	32/38 g	1 kg x 5	7-8 min	6 min



Anelli interi di cipolla pastellati alla birra olandese

- Per coloro che attendevano da tempo un aperitivo dal sapore internazionale, gli anelli di cipolla pastellati alla birra rappresentano la soluzione perfetta!
- Sfiziosi e innovativi, sono diventati un «must» irrinunciabile nelle birrerie, steak-house e altri locali a carattere western food.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 225°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	ANC0233	N.D.	1 Kg X 5	10 min	8-9 min

Polpettina di melanzane

- Una perla di melanzane grigliate, con un interno morbido e cremoso, avvolto da una panatura asciutta e "crispy". Il cuore è un mix di formaggi, composto da provolone, provola affumicata e mozzarella, un intreccio di sapori che si fondono tra loro, regalando una golosa esperienza di gusto.
- Idea per uno snack veloce o un'apericena originale.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	POL2002	25 g	1 Kg X 5	7-8 min	4-5 min





Salatini al burro 6 gusti - 12 g

1. **al Pomodoro Secco,**
2. **con Baccalà,**
3. **con Pesto di Basilico,**
4. **al Gorgonzola,**
5. **con Olive Nere,**
6. **con Funghi Champignon e Tartufo.**

Squisiti mini rustici con pasta sfoglia al burro friabili e gustosi, con nuovissime farciture gourmet, facili da preparare, pronti in forno in pochi minuti. I salatini al burro, simpatici snack saporiti, sono ideali da gustare come aperitivo con amici o da servire ai clienti più esigenti, accompagnati da verdure crudité e/o salse a piacere.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 180-190°C
DA FORNO	RUS1522	12 g	1 Kg X 5	15-18 min

Frittatina Cacio e Pepe con fiori di zucca e lime

- La pastella profumata e leggera racchiude un succulento ripieno di spaghetti al cacio, pepe e fiori di zucca, con un retrogusto al lime per un sapore finale equilibrato.
- La soluzione giusta per un pasto completo accompagnato da verdure o per uno spuntino rapido e gustoso.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	FRI2811	65 g	1 Kg X 5	7-8 min	5-6 min



I Classici Intramontabili



Insieme, queste delizie, formano un fritto misto di assoluta qualità, da gustare in compagnia e accompagnato da una birra ghiacciata. Una vera e propria esplosione di sapori, che non può mancare sulla tavola di chi vuole assaggiare la vera cucina napoletana.

Fritto misto Napoli

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	FRI2066/1	25 g	1 Kg X 5	7-8 min	4-5 min



CROCCÈ CON
MOZZARELLA



ARANCINO AL
SUGO



FRITTATINA DI
SPAGHETTI



DELIZIA AI 4
FORMAGGI



SCAGLIOZZO
DI POLENTA

Frittelleria Italiana

Il buono a tavola, sempre!



Frittelle di pasta lievitata vari gusti

Direttamente dalla cucina della nonna, note con mille nomi diversi, le frittelle in Italia sono un'istituzione. Una selezione di ricette uniche e innovative, per sorprendere gli ospiti a cena o nell'ora dell'aperitivo con la ricca varietà di gusti!



AL GUSTO PIZZAIOLA
FRI1396



CON OLIVE E PEPERONI
FRI2632

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	FRI1396	15 g	1,5 Kg X 2	3-4 min SCONGELATO	4-5 min
PRONTO FORNO	FRI2632	15 g	1,5 Kg X 2	3-4 min SCONGELATO	4-5 min
PRONTO FORNO	FRI1930	15 g	1,5 Kg X 2	3-4 min SCONGELATO	4-5 min



CON SPECK
FRI1930

Snack deliziosi per tutte le occasioni: dall'aperitivo all'antipasto!



Crocchè di patate con mozzarella

- Il ripieno morbido e cremoso di mozzarella (8%) si sposa alla perfezione con la panatura croccante, dorata e asciutta, rendendo il tutto una vera delizia per il palato.
- Eccellente come aperitivo o come semplice antipasto, questo snack saprà stupire gli ospiti con il suo sapore unico e speciale.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FRIGGITRICE 170°-180°C
DA FRIGGERE	CRO2015	100 g	2,5 Kg X 2	3-5 min

Aranci più gusti

Al Sugo, Boscaiola, Bianco con Spinaci e mozzarella, Bianco con Speck e provola, Bianco con prosciutto e mozzarella.

- Un mix di cinque gusti irresistibili al sugo e bianchi, per sorprendere il palato ogni volta con un abbinamento diverso e originale.
- Ideale per arricchire di gusto il tuo buffet o per un brunch alternativo.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C
PRONTO FORNO	ARA0445	25 g	1 Kg X 5	6-7 min



Arancino al sugo

- Il suo guscio croccante e dorato si fonde in un abbraccio di sapori mediterranei con il ragù di carne di alta qualità, i piselli freschi e la mozzarella super filante.
- Una pietanza che darà un tocco di originalità a qualsiasi occasione, unendo sapori antichi a modernità.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FRIGGITRICE 180°-190°C
DA FRIGGERE	ARA2012/5	100 g	2,5 Kg x 2	6-7 min



Oliva all'Ascolana

- Le olive all'ascolana, piatto tipico marchigiano, con il ripieno del 24% di carne bovina, suina e formaggio, non possono mancare tra i fritti per l'aperitivo.
- Perfette per un aperitivo "take away" o per un buffet di sicuro successo.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	OLI2064	25 g	1 Kg X 5	5-6 min	4-5 min

Mozzarellina panata

- Le mozzarelline, il formaggio fresco più amato dagli italiani, morbide e filanti si ricoprono di una panatura super croccante.
- Perfette per un aperitivo "take away" o per un antipasto stuzzicante.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	MOZ2009	18 g	1 Kg X 5	7-8 min	3-4 min



Crocchette di cous cous

- Dalla forma tonda e dorata, con una panatura che scrocchia al morso, regala una sensazione di piacevole sorpresa. Al suo interno, peperoni, melanzane e olio evo si fondono al cous cous, donando un tocco di sapore mediterraneo.
- Un'ottima idea per un aperitivo in compagnia, uno spuntino sfizioso o un antipasto ricco di gusto.



TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	CUS0989	25 g	1 Kg X 5	6-7 min	4-5 min



Calzone fritto alla pizzaiola

- Direttamente dallo street food napoletano il calzone fritto è una gustosa soluzione. La crosta esterna è croccante e dorata, mentre il ripieno con salsa di pomodoro e mozzarella è caldo e succulento.
- Ottima opzione per un pasto veloce e buono, ideale per essere consumato "on the go" o servito a tavola.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 180°C	MICROONDE
PRONTO FORNO	CAL1844	150 g	25 PZ	7-8 min SCONGELATO	2 min

Salatini micro 7 gusti

- Perfetti come snack d'accompagnamento nell'ora dell'aperitivo.
- Sette golosi gusti:
 1. Ricotta, prosciutto e salame
 2. Wurstel
 3. Ricotta e carciofi
 4. Ricotta e olive nere
 5. Ricotta e peperoni
 6. Ricotta e salmone
 7. Ricotta e spinaci



TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 180°-190°C
DA FORNO	RUS2652	12 g	1 Kg X 5	15-18 min

Pizzetta sfoglia mignon

- Delicata pasta sfoglia, salsa di pomodoro e mozzarella per queste pizzette friabili, che si sciolgono in bocca.
- Ottime per spuntini, merende take away e per i party nel tuo locale.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 210°C
DA FORNO	PIZZ2015	20g	1 Kg X 4	15-18 min



Fiori di zucca ricotta e provola

- Una vera esplosione di gusto e tradizione culinaria, i fiori di zucca pastellati, farciti con il 36% di ricotta e provola, sono una prelibatezza originaria della cucina romana.
- Ottimi per un piatto gourmet o per un aperitivo easy-chic.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	FRZ2632	55/65 g	2 Kg X 2	6-7 min	8-9 min

Fritto misto dell'orto

Zucchine, Spinaci, Cavolfiori, Carote, Peperoni, Broccoli

- La pastella croccante, dorata, leggera e asciutta ricopre un misto selezionato di verdure fresche.
- Perfetto per un piatto gustoso e al tempo stesso bilanciato oppure come snack d'accompagnamento nell'ora dell'aperitivo.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	MIV0001	N.D.	1 Kg X 5	13 min	3-4 min



Rustici mignon 7 gusti

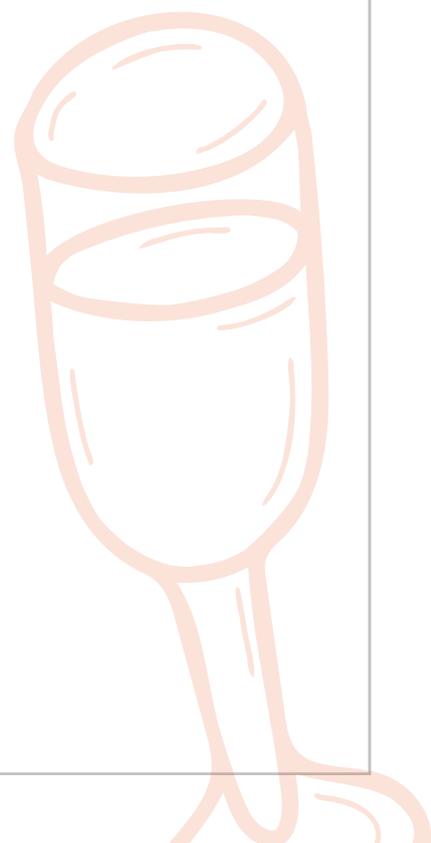


- Squisiti mini rustici con pasta sfoglia, friabili e gustosi, con originali farciture:

Würstel,
Ricotta e Olive nere,
Ricotta e Peperoni,
Ricotta e Salmone,
Ricotta e Spinaci,
Ricotta e Tonno,
Ricotta, Prosciutto e Salame.

- Ottimi da gustare come aperitivo, accompagnati da verdure crudità e/o salse a piacere.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°C
DA FORNO	RUS2005	20 g	2,5 Kg X 2	20 min





Arte, bontà e tradizione:
la scelta che fa la differenza

Romanaccia Alta con grano tenero tipo "0"



Superlativo Focaccine al grano tenero tipo "0" della linea "La Romanaccia" del Panificio Villa. L'impasto schiacciato a mano e la varietà delle possibili farciture rappresentano il perfetto connubio tra tradizione e arte. La lunga lievitazione lo rende altamente digeribile, soffice e croccante allo stesso tempo. La farina di grano tenero "0", l'olio EVO e un pizzico di sale, donano autenticità al suo sapore, senza l'aggiunta di aromi artificiali e conservanti. Perfetta da tagliare, farcire e servire a tranci. Da proporre con un grande classico della tradizione romana, le puntarelle crude, accompagnate da olive, burrata e pomodori secchi.

FGT0154

415 g
39x14 cm

9 PZ X
CRT

Forno statico
250°C
8 MIN

Si consiglia di scongelare il prodotto a temperatura ambiente



Romanaccia la "30x40"



CODICE PESO MISURE Q.TÀxCRT

ROM1484	550 g	30x40 cm	5 pz
---------	-------	----------	------

PRODOTTO SURGELATO DA FORNO

Si consiglia di scongelare il prodotto a temperatura ambiente e cuocere in forno statico a 240°C per 4-5 minuti.



QUICK TIPS

Ideale da tagliare, condire e servire a tranci. Presentala in una versione innovativa con: pomodorini ciliegino, peperoncini verdi di fiume, scaglie di Grana Padano e un tocco di fantasia con le mozzarelline panate firmate Rispo.

NUOVO FORMATO DEDICATO AL BAR

Prova la nuova Romanaccia nel formato bar 30x40 cm! Realizzata con farine di soia, frumento e riso, di alta qualità, questa delizia offre un impasto leggero e digeribile grazie alla lunga lievitazione. Preparata con olio extra-vergine di oliva e schiacciata a mano, è priva di OGM e conservanti. La sua flessibilità la rende perfetta sia con condimenti gourmet che classici. Ideale per i bar, tagliata in quattro tranci e servita per un pasto in pausa pranzo oppure come aperitivo sfizioso tagliata in piccoli quadrotti, da preparare in pochi minuti, o infine tagliata a metà e farcita.

Lievitati di qualità



La Romanaccia Classica



CODICE **PESO** **MISURE** **Q.TÀxCRT**

PIR2682	220 g	20X30 cm	12 pz
---------	-------	----------	-------



Forno statico 240°C
4-5 min.



Forno ventilato 220°C
4-5 min.

Soffice e croccante la Romanaccia classica è il fiore all'occhiello della nostra gamma. L'impasto è realizzato, secondo la ricetta tradizionale, con un mix di farine di frumento e soia, alle quali si uniscono la farina di riso, lievito, olio evo e un pizzico di sale, senza conservanti e aromi artificiali. La sua tipica forma ovale è lavorata a mano e le 36 ore di lievitazione garantiscono una pasta idratata, priva di grassi e zuccheri.



Rispo Frozen Food S.r.l.

Via Lima, 48
81024 Maddaloni (CE)
Tel. +39 0823204141
Fax +39 0823200201
info@risposurgelati.it
www.risposurgelati.it



Gela Surgelati S.r.l.

Via Molino Carfratelli, 5
63031 Ascoli Piceno (AP)
Tel. +39 0736812570
Fax +39 0736812017
info@gelasurgelati.it
www.gelasurgelati.it



Panificio Villa S.r.l.

Via T. Nuvolari, 60
47843 Misano Adriatico (RN)
Tel. +39 0541614644
Fax +39 0541471212
info@panificiovilla.it
www.panificiovilla.it



ALPA GEL s.r.l.

Via Roma 129
32015 Puos D'Álpage (BL)
Telefono +39 0437 454304
fax +39 0437 46120
alpagel@alpagelsrl.it